

PROVA SCRITTA busta n° 1

1. Il candidato discuta le attività di processo e di controllo che è necessario mettere in atto per la produzione di alimenti nel rispetto della vigente normativa sugli allergeni

2. Il candidato, per un processo produttivo a sua scelta, individui un piano di autocontrollo adeguato a garantire la gestione di tutti i pericoli individuati indicando i CCP, i limiti critici, le azioni di monitoraggio e le rispettive azioni correttive.

- X 3. Il candidato, per un prodotto a sua scelta, dopo aver definito il concetto di shelf-life, descriva i criteri e le modalità per la sua determinazione

G. Lorenzi